



Pêche glacée à la verveine

03/10/2017 à 08h06

Par [Scott Serrato](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 pêches blanches
- 115 g de fructose
- 10 g de verveine déshydratée
- 10 g de verveine fraîche

Préparation :

- Faites cuire les pêches entières à la vapeur pendant 3 minutes. Pelez-les;
- Versez 25 cl d'eau dans une casserole, ajoutez le fructose et portez à ébullition. Enfermez la verveine déshydratée dans un carré de mousseline et nouez-le. Ajoutez-la dans le sirop, ainsi que les pêches. Faites pocher pendant 15 minutes;
- Egouttez les pêches et réservez au frais. Filtrez le jus, jetez le sachet de mousseline, puis mixez le jus avec la verveine fraîche. Versez le tout dans un bac et faites prendre dans le congélateur pendant environ 4 heures;
- Au moment de servir, grattez le granité avec une fourchette et répartissez-le dans des coupes de service. Posez une pêche entière dessus et servez.